

Menu d'automne

L'apéritif et ses mises en bouche.



Le prélude au repas.



*Les coquilles Saint-Jacques poêlées aux chicons caramélisés,
beurre blanc à l'orange*

Ou

Les ris de veau à la mousseline de panais et chicons braisés.



Le râble de lièvre et sa garniture de saison.

Sauce au choix : poivrade ou au pinot noir.



*Pommes aux senteurs de vanille et cannelle, pain perdu
et quenelle glacée.*

Menu proposé à 40€ par personne

Menu avec la sélection de vins "découvertes" à 65€ par personne

(la sélection de vin comprend l'apéritif, les vins, l'eau, le café ou le thé et le digestif)

Consultez également notre carte Boissons si vous ne souhaitez pas la sélection de vins.